Rok I. W Tarnowie dnia 15-go września 1901 r. Nr. 17.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, illustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 60 (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i Wydawca:

T. CZAYKOWSKI,

profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Kalendarz od 16-go do 30-go września. 16. P. Ludmili, 17. W. Lamberta Bisk. i Teodory, 18. Ś. Such. Tomasza z Wilanowa, 19. C. Januaryusza, 20. P. Eustachyusza i Zofii wdow., 21. S. Mateusza Ap. **22. N. F. 17. po Św.** Maurycego, 23. P. Tekli P., 24. W. Gerarda Bisk., 25. Ś. Kleofasa M., 26. C. Cypryana i Ewarysta, 27. P. Kosmy i Dam., Adolfiny, 28. S. Wacława Kr., **29. N. F. 18. po Św. Michała Arch.** i Narcyza, 30. P. Hieronima Wyz.

Nowo zgłaszający się prenumeratorowie otrzymają na żądanie poprzednie numery „*Głosu rolniczego*“. Żądanie upraszamy umieścić na przekazie pocztowym.

O ile korzystnem jest dla rolnika czytanie i jakich pism?

Gospodarstwo jest jednem z zajęć wymagających ciągłej przytomności umysłu, niezmordowanej pracy, a przytem rzetelnej i obszernej wiedzy. Gospodarzowi nie wolno zapomnieć nawet o najmniejszej drobnostce, dotyczącej jego majątku gospodarczego, bo jedna chwila stracona, jeden dzień pogodny nie wyzyskany w gospodarstwie, nie da się już nigdy powetować. Boć w pogodny dzień niezwiązane lub niezwiezione zboże albo siano, gdy było już suche, zmarnuje się, jeśli nastąpi kilkudniowa słota. Ziarno zrośnie i straci na wartości, słoma i siano zostaną wyługowane, skutkiem czego także pasza dla bydła będzie licha i zepsuta. A stąd szkoda niepowetowana, niedająca się wynagrodzić nawet zdwojoną pilnością a co w każdym innym zawodzie możnaby jeszcze poprawić, to w gospodarstwie nietylko poprawić się nie da, lecz spowodować może wiele innych złych następstw.

Gospodarz zżyty z naturą, zbliżony jest do niej przez swoje zajęcia, bo wstawszy ze świtem, skoro się tylko przeżegna, pierwszą jego czynnością

jest popatrzeć w niebo, czy ma się spodziewać pogody, czy słoty. Orząc lub siejąc westchnie do Boga, prosząc o błogosławieństwo dla swej pracy. Gdy zaś zbierze plony, Bogu za nie dziękuje, bo i jakżeż ma inaczej postępować, kiedy ma na to tysiące dowodów, że ludzka praca i zabiegi bez błogosławieństwa Bożego są niczem. Wszak wie i zna to przysłowie że: „nie rodzi rola, ale Boża wola“.

Co znaczy tryumf niedowiarka, który własnej pracy i umiejętności przypisuje swe powodzenie, kiedy jedna godzina, a nawet minuta może wszystko zniszczyć? Jeden wylew, pożar, grad, oberwanie chmury zniszczyć może jego pracę, wreszcie czyż i życie jego nie jest jak bańka mydlana?

Dlatego też każdy człowiek, a my gospodarze tem więcej winniśmy się trzymać praw Bożych i żyć według Jego przykazań, a nie dawać posłuchu ludziom bezreligijnym, bluźniącym Bogu i bliźnim, niewierzyć ludziom przewrotu, którzy zazdroszczą powodzenia drugim, którzy nie pracując i próżniacząc, chcieliby wygodnie żyć, ale kosztem drugich. Ludzi takich porównać możemy z wylubem, kanianką, który się pięknie rozwija i na koniczynie bujnie rośnie, pnąc się aż na jej wierzch, lecz tylko tak długo, dopokąd jej nie zniszczy i nie wysuszy, a gdy koniczyna uschnie to i on ginie, a dlaczego? bo nie ciągnął soków z ziemi lecz z koniczyny, to też i sam ze siebie ani róść ani egzystować niemoże.—Tak też musi być i z człowiekiem, który sam pracować niechce.

Dlatego też pracować nam trzeba i to gorliwie i umiejętnie. Gorliwość winniśmy w sobie znaleść i wyrobić sami, umiejętność zaśstarajmy się nabyć od drugich. Czytać też nam trzeba, ale czytać tylko takie pisma, które nam dają naukę, a nie te, które nas mogą zdemoralizować.

Pisma i gazety możemy porównać z grzybami. Grzyb prawdziwy jadalny, jest okrasą potraw naszych, bo dodaje im smaku, podczas gdy jadowity sprowadza boleści, a nawet o śmierć przyprawia; podobnie i pisma, gdy są dobre mogą i muszą nas zbudować i pouczyć i takie są bardzo pożądane, a nam rolnikom w pierwszym rzędzie te, które nas uczą jak pracować na zagonie, jak przymnażać dochodów z różnych źródeł, a więc te, które mają na celu ułatwić nam możność życia i utrzymania się na ojczystej roli.

Politykowanie to nie dla nas gospodarzy, — człek rozsądny, przezorny, pomyśli w pierwszym rzędzie o chlebie, o utrzymaniu siebie i swej rodziny, a potem dopiero o sprawach publicznych. A dawanie posłuchu komukolwiek może się na nas gorzko odbić, zwłaszcza gdy się damy wciągnąć w pułapkę. Miałem tego naoczny i bolesny przykład przed 7miu laty. Gdy emigracya do Brazylii się wzmogła, objęła przeważnie Ruś za Lwowem i Podole. Ajenci różnego rodzaju uwijali się naonczas po wsiach i pismami, ogłoszeniami i tym podobnymi środkami, zachęcali do wyjazdu, obiecując złote góry; lecz cóż się ostatecznie pokazało? Oto to, że włościanie pozbywali się gruntów i chałup, sprzedając je żydom za bezcen, a sami wybrali się za morze. Lecz okradzeni przez ajentów, po wylądowaniu nie mieli już za co gruntu kupić, a ajenci zamiast ich osadzić na koloniach, jak to obiecywali, zapędzili ich do ciężkich robót, gdzie po dzień dzisiejszy opłakują swoją łatwowierność.

Przypatrywałem się temu naocznie, jak jeden z ajentów, mieszkający na wsi, miewał codziennie przed swym domem istne procesye zapisujących

się do wyjazdu; to też ten ajent złożył do roku kilkanaście tysięcy złr. i sporo gruntów skupił, a włościan wyprawił w świat z torbami.

Również i bawienie się polityką jest dla rolnika szkodliwem, a za przykład mogę postawić jednego gospodarza w Przemyskiem, który ma z 10 morgów dobrego pola i gdyby na niem pracował, miałby wygodne utrzymanie. Lecz on zamiast orać i siać, zabawia się polityką, agituje jako radykał i socyalista. Wyuczył się na jedną nutę mówek podburzających przeciwko więcej mającym, przeciwko panom i księżom i głosi o rozdawaniu gruntów i t. p. W pierwszych czasach znaleźli się tacy, którzy się zbiegali na jego wiece i słuchali go, lecz widząc, że nic nie robi i nic nie daje, a tylko obiecuje, że mówi wciąż jedno i to samo jak nakręcona katarynka, nietylko obecnie słuchać go nie chcą, lecz go nawet parę razy obili. On zaś sam zadłużył się i żyje nędznie, bo gruntu nie pilnuje, więc z niego nic nie ma, a przednowek u niego przez cały rok prawie. Z powyższych dwóch przykładów mamy dowód niezbity do czego doprowadza dawanie posłuchu złym doradcom.

Bardzo chwalebnem jest, że włościanie dają swe dzieci do szkół; im samym będzie to dogodnie i krajowi pożytecznie, gdy pokończywszy szkoły dobiją się stanowisk w świecie, czy to w stanie duchownym, czy w urzędzie. Lecz nie każdy ma możność i zdolność do ukończenia szkół, wielu też poduczywszy się trochę zaprzestają dalszej nauki, lecz ci niestety na rolę wrócić nie chcą i z tych społeczeństwo ma tylko szkodę, bo oni niezadowoleni z wszystkiego i wszystkich, sieją tylko niezgodę, puszczając się na bezdroża, bo nie mają nic do stracenia. A czyż tacy nie mogliby się wziąść do rzemiosła?

Czy my mamy dobrych rzemieślników? czy mamy po wsiach dobrych kowali, stelmachów, bednarzy, rymarzy, ogrodników i t. p.? Czy u nas po wsiach kwitnie jakikolwiek przemysł domowy? Na to wszysko można śmiało odpowiedzieć, że nie, bo ludzie nasi nie chcą się sposobić na rzemieślników, bo ci którzy trochę szkół zakosztują chcą być panami, nie pomnąc, że wykształcony rzemieślnik i żyje dostatniej i łatwiej dorabia się majątku, aniżeli jaki taki gryzipiórka.

Przypatrzmy się jak się dzieje gdzieindziej, nie szukając daleko n. p. w Niemczech. Tam syn wieśniaka skończywszy szkoły wraca najczęściej na ojcowską rolę, to też tam gospodarstwo rozwija się, kwitnie, a ludzie żyją dostatnio, wygodnie i lepiej niż u nas; ale też inaczej w roli robią, bo mając odpowiednią wiedzę, umieją ciągnąć zyski z każdej gałęzi gospodarczej.

Dlatego też i nam trzeba czytać i uczyć się, by i na naszej ziemi nie gorszej niż w Niemczech, zakwitł również dobrobyt; lecz nie tylko nam samym trzeba się uczyć, lecz i drugich do postępu i ku lepszemu zachęcać.

Buszkowiczki pod Przemyślem. *Mieczysław Jaxa Rożen.*

Dołowanie zielonej paszy na słodko.

W porze jesiennej marnuje się wiele paszy z powodu częstych deszczów i utrudnionego wysechania. Kukurydza, koński ząb, liście buraczane i tym podobne materyały karmowe gniją często na kupach, bo bydlęta nie są w stanie

tyle spożyć, wiele im gospodarz dostarcza. A zadaje je nieraz w takiej ilości, że bydlęta nadto opychane i do tego zbyt wodnistą karmą, chorują na rozwolnienie, opadają z ciała i zamizerowane idą w zimowlę. Zamiast zysku zatem z obfitszego żywienia, ma gospodarz tylko stratę.

A przecież nieco troskliwości i trudu, trochę więcej dbałości o własne dobro, wyjdzie na korzyść nie tylko bydlętom, ale i jemu samemu. Niech więc nie marnuje paszy w jesieni, o którą w zimie lub na przednowku tak trudno, że poszycie z dachu zdziera, by tylko krowinę do zielonej trawki nędznie przechować. Niech więc paszę gromadzi i niech ją konserwuje.

Rzecz to nietrudna i często opisywana, więc tylko w krótkości przypomnę ją naszym Czytelnikom. Do konserwowania zielonej paszy trzeba wybrać dół prostokątny, a wybierać go w takiem miejscu, by doń nie spływała woda lub gnojówka. Wielkość dołu zależeć będzie od ilości karmy jaką zadołować mamy, przyczem zwracam uwagę na to, że im dół jest głębszy, tem lepiej, bo wyjdzie mniej dylów na pokrywę, a pasza w grubszej warstwie łatwiej się zagrzeje. Głębokość na 4 do 5 metrów utrudnia wprawdzie wybieranie karmy, ale wpływa bardzo dodatnio na jej pożywność. Ściany i dno dołu można wymurować na cemencie, lub obłożyć dylami. Takie urządzenie będzie bardzo korzystne, bo przy utłaczaniu karmy brzegi dołu nie będą się obsuwać, a karma nie zostanie zanieczyszczona ziemią. W gruncie zwięzłym pomienione ubezpieczenie ścian byłoby również wskazanem, chociaż może być zaniechanem, jeśliby gospodarza nie stać było na taki wydatek.

Po wybraniu dołu można przystąpić do sporządzenia konserwy, do czego nadają się wszelkie rośliny pastewne w stanie zielonym, lecz na tyle przewięDłe, by zawartość wody nie przekraczała 75$^0/_0$. Materyały zbyt wodniste nie grzeją się dobrze, skutkiem czego pasza ulega łatwo skwaszeniu. Koniczynę, lucernę, mieszanki i t. p. układa się wprost do dołu, bez poprzedniego sieczenia na sieczkarni, podczas gdy kukurydzę i koński ząb trzeba siec na sieczkę i tę dopiero dołować.

W dołach, o ścianach niezaopatrzonych, trzeba dno i ściany wyłożyć długą słomą, gdyż w ten sposób uzyska się karmę zupełnie czystą. Nabijanie dołu jest rzeczą bardzo prostą, wymaga jednak starannego przeprowadzenia, które da się streścić w następujących słowach: materyały do konserwowania układać warstwami i dobrze ugniatać, bądź przez udeptywanie bądź przez ubijanie pałką (tłoczkiem). Układać warstwami cienkiemi, lecz wszędzie równo, by przy ścianach dołu nie wytwarzać szpar, któremiby się powietrze mogło wkradać do paszy.

Karmę zbyt wodnistą n. p. liście buraczane, przekładać cienkiemi warstwami słomy owsianej lub jęczmiennej, ciętej na sieczkę, decymetrowej długości. Po wypełnieniu dołu przykryć karmę cienką warstwą słomy, na nią w poprzek nałożyć pokrywą z dylów (grubych desek), którą trzeba obciążyć kamieniami. Nad dołem będzie daszek niezbędnie potrzebny, szczególnie w tym wypadku, gdy nie mamy dość zielonej paszy, by dół dopełniać, w miarę osiadania się jego zawartości. W zimie, gdy niska ciepłota nie nastręcza obawy zepsucia się karmy, odwala się kamienie i pokrywę, a konserwę tnie się toporem, zważając na to, by jak najmniejsza powierzchnia stykała się z powietrzem.

W paszy zadołowanej może nastąpić skwaszenie, które ją czyni mniej smaczną i pożywną, a przyczyną tego skwaszenia bywa drobniutki grzybek, dostrzegalny tylko przy pomocy szkieł powiększających. Grzybek ten zwany po łacinie Mycoderma aceti, wywołuje fermentacyę octową

Do rozwoju i rozmnażania się tego grzybka, przyczynia się bardzo swobodny dostęp powietrza i ciepłota około 35° R. wynosząca, a zatem warunki, jakie znajduje się zwyczajnie w konserwach niestarannie i nieumiejętnie sporządzonych.

Pasza dobrze sporządzona ogrzewa się do temperatury znacznie wyższej, przeszło 40° R. wynoszącej, a taka ciepłota jest już dla grzybka octowego zabójczą.

Z powyższego widzimy, że kto chce otrzymać paszę dobrą, nie kwaśną, musi przy jej sporządzaniu zachować następujące warunki, a mianowicie: *ma użyć do dołowania roślin przewiędłych, gdyż tylko takie zagrzeją się silniej; powtóre ma te materyały ubijać równo warstwami, nietylko w środku dołu, ale także przy ścianach, by nigdzie nie było szpar, któremi by się powietrze mogło dostawać do paszy, a wreszcie musi paszę przykryć dylami i tak je obciążyć kamieniami, by ciśnienie na jeden metr kwadrat. wynosiło około 5 cent. metr.* *Czaykowski.*

Rośliny nadające się na obwódki.

W ogrodach dobrze prowadzonych otacza się grządki przy drogach i ścieżkach obwódkami, które powszechnie nazywają rabatami. Obwódki takie nie dozwalają żeby ziemia z grzęd usuwała się na drogę i zanieczyszczała piasek, którym drogi wysypujemy. Oprócz tej korzyści zalecają się rabaty także względami estetycznymi, stanowią bowiem dla kwater jakby ramy dla obrazu.

Rośliny, które posłużyć mogą na obwódki są rozmaite, lecz szczególnie dobrze nadają się takie, których wzrost jest niski.

Dawniej był bardzo w modzie *bukszpan*, obecnie mniej się go używa. Obwódki z bukszpanu mają swe zalety, ale u nas cierpi ta roślina często od mrozu, a miejscami rośliny giną, tworzą się luki, skutkiem czego całość traci na wyglądzie. Trwalszą obwódkę aniżeli bukszpan daje *barwinek.*

W ogrodzie warzywnym lepiej będzie użyć do tego celu takich roślin, które przynoszą jakiś pożytek. Z tych roślin wypadnie wymienić: w pierwszym rzędzie *truskawki i poziomki* a szczególnie odmianę tych ostatnich zwaną *„poziomki bez wąsów“*. Rozmnożyć można je z nasienia, które trzeba wysiać do paczek na wiosnę lub w lecie, a gdy roślinki powschodzą, rozsadzić na większą odległość i hodować starannie aż dobrze podrosną, poczem można je wysadzać nad brzegiem drogi, sadząc po dwie razem w odstępach 40 cm. Poziomki zwykłe rozmnaża się z wąsów, podobnie jak truskawki.

Szczypiorek tworzy także bardzo ładne obwódki. Rozmnażać go można z największą łatwością przez dzielenie krzaczków, które się sadzi tak samo jak cebulę. Na obwódki użyć można także *majranku trwałego i szczawiu*

szerokolistnego. Obie te rośliny najlepiej rozmnażać przez wysiew nasienia w inspekcie, wczas na wiosnę, a gdy roślinki podrosną wysadzić na rabaty.

Piękną obwódkę daje także *szczawik jadalny*, którego bulwki nadają się do spożycia. A że oprócz tego kwitnie prawie przez całe lato, więc ma zalety dwojakie. Rozmnaża się go z bulwek, które trzeba sadzić w kwietniu, do sznura w odstępach 25 cm. W jesieni bulwki wykopujemy i chowamy w paczkach w suchym piasku; większe zużytkowuje się dla kuchni, a mniejsze posłużą na wiosnę do sadzenia.

Do szeregu roślin, nadających się na obwódki wypada jeszcze dodać: *tymian ogrodowy* (Thymus vulgaris). Ogrodnicy hodują kilka odmian tymianu, wszystkie one zdatne są na obwódki, chociaż ze względu na silną woń odmiana zwana tymianem ogrodowym zasługuje na pierwszeństwo. Tymian jest rośliną pożyteczną, bo znachodzi zastosowanie nie tylko w kuchni, ale także w lecznictwie. W kuchni używają go jako przyprawy do zup i sosów, w lecznictwie jako środka antiseptycznego, służy bowiem do wykadzania pokoi, gdzie przebywają ludzie chorzy. Moczony w spirytusie wydziela „Thymol“ a taki roztwór spirytusowy służy do obmywania ran. Thymol bywa też używany do sporządzania wody do płukania ust, według recepty podanej w „Rozmaitościach“ niniejszego numeru.

Tymian można rozmnażać z nasienia, przez wysiew do inspektu lub paczek w porze wiosennej, a gdy roślinki się wzmocnią przesadza się je na miejsca stałe. W sierpniu i wrześniu można rozmnażać tymian przez dzielenie krzaczków, przed sadzeniem jednak należy im przyciąć korzonki i ukrócić łodygi. Tymian da tylko wtedy ładną obwódkę, gdy się go będzie strzydz dwa razy do roku, raz w miesiący marcu a drugi raz w sierpniu. Obwódka taka trwać może 3 do 4 lat, a uda się najlepiej w ziemiach suchych i wystawionych na pełne słońce.

A. Kurowski, naucz. kraj. szk. ogrod.

Nic, tylko czary!

Już-to Maciejowa nie na zwykły manier gospodarzy; była ona parę lat w mieście, to wie jak i co być wszędy powinno. Więc nie dziwota, że nietylko z wiosną przed Świątkami, ale i jesienią, gdy dni jeszcze ciepłe i graty z izby przed chatę wynieść można, każe zawsze bielić chałupę z wierzchu i we środku. Zagrodę też Maciejową po białości od wszystkich innych odróżnić można. Raz tylko nie udała jej się sztuka. Oto jedno przy drugiem zgodziła tanio mularza i oprócz chaty kazała także i stajnię pobielić. A gdy ujrzała, jak to pięknie wygląda, zapragnęła całkiem po pańsku się urządzić i kazała przechodzącemu właśnie przez wieś szklarzowi wprawić szybki w oknach stajennych.—Stajnia wyglądała teraz jak druga chałupa, a że tak było w istocie, przekonała się Maciejowa gdy bydło z pola wróciło. Krowy jak wryte stanęły przed swem dotychczasowem mieszkaniem i mimo chwilowego wzajemnego porozumiewania się i rozglądania, odwróciły się jak od czegoś obcego i chciały odchodzić,—dopiero dziewka stajenna Jaga zagnała ich do odnowionego pałacu. Maciejowa nie mogła się dość nacieszyć stajnią i frasunkiem bydła, ale niestety —nie długo trwała ta uciecha.

Około północy zaczęło się bydło rzucać jak opętane, krowy rwały łańcuchy i ryczały tak straszliwie, że Jagę, choć i jej jakby jakiś kamień przycisnął piersi i głowę, zwlokła się ze swej skrzyni, na której przy bydle sypiała i drżąc z przerażenia, poszła obudzić gospodarzy.

— Nic, tylko czary gospodarzu! — przemówiła z płaczem wystraszona Jaga, — patrzcie, co się dzieje!

Maciejowa przeżegnała naprzód siebie, potem bydło i cztery kąty stajni, a zawiesiwszy na kołku przyniesiony wianuszek święconego ziela, zaczęła opatrywać każdą krowę, rozkazując, aby wrota pozostały otworem, to złe, jeśli jest jakie, krzyżem świętym i święconem zielem przerażone — ucieknie. Jakoż po upływie dobrej pół godziny uspokoiło się bydło, a wraz z niem gospodarze, którzy pewni pomocy ziela na dalszy spoczynek się udali.

Rano skoro świt wygnała Jaga bydło w pole, tak samo popołudniu, ale o dziwo — w nocy powtórzyły się te same historye, szamotania i ryki bydlęce jakby w czasie pożaru. Więc znowu Jaga budzi gospodarzy, ale ci nic już poradzić nie umieją. Że jednak było to już na świtaniu, przeto posłali po kowala, który jakąś skuteczną przeciw czarom maść posiadał. Kowal przyszedł, posmarował czarowną maścią rogi i kopyta bydlęce, zarobił parę groszy, a Maciejowa sama bydło w pole wygnała.

Jaga, zafrasowana nieufnością gospodyni, zostawszy sama, zaczęła stajnię wewnątrz i zewnątrz oglądać, aż nagle klasnąwszy w ręce, zawołała: — Oho! już wiem, co się stało! Mularz zamazał wapnem litery świętych trzech królów, co drzwi stajni przed czartowską mocą bronili, a Jędrzej stawiając moją skrzynię, odwrócił do ściany gwiazdą, com ją na nowy rok święconą kredą wyrysowała.

Dalejże więc do roboty! Odsunęła skrzynię i przeciwną stroną o ścianę ją oparła, przez co owa gwiazda, choć niczem do gwiazdy nie podobna na jaw wyszła, potem poleciała na wieś i za kilka pacierzy wróciła z kościelnym, któremu wielkie: K. M. B. nad drzwiami stajni wypisać kazała.

Zupełnie pewna, że dopiero skutkiem jej zarządzeń straciły czary moc swoję, udała się za gospodynią, by bydło popaść i do domu przygnać. I znowu prześliczny jesienny wieczór roztoczył się nad światem, widzialnym dla mieszkańców wioski; znowu na czystej pościółce poukładały się krowy Maciejów, aż tu o północy nowy kłopot! Nietylko krowy, ale nawet króliki w prawdziwy szał wpadłszy, poczęły podskakiwać do góry, by w chwilę potem ledz pod kopytami rozwścieklonego bydła.

Więc jak na gwałt woła Jaga na gospodarzy, a gdy wrota stajni otwarto, Maciejowa w rozpaczy ręce załamała i: „Nic, tylko czary!“ zakrzykła. Wówczas Maciej pomyślawszy chwilę, w te odezwał się słowa:

— Rzeczywiście, nic, tylko czary! Ale jeśli nikt, to ja na złe znajdę lekarstwo. Mam tu kostur potężny, przykucnę w rogu stajni i tak długo będę machał, dokąd złego nie utrafię, a że palnę silnie, to już moja w tem głowa.

Jakoż rzeczywiście poszedł, a za chwilę wrócił uzbrojony grubym kosturem, którym wywinąwszy z zamachem, zaraz na wstępie jedno okno stajenne wraz z szybami i ramą na zewnątrz wytrącił.

W każdej innej chwili byłaby Maciejowa za tę szkodę i ozdobę siarczyście chłopa złajała, ale przerażona czarami nic się nie odezwała, choć na wprawienie nowych szyb aż do następnej wiosny czekać było trzeba.

Maciej zziejany jak po młocce legł na posłaniu i zachrapał snem sprawiedliwego, a gdy od tej nocy cisza panowała w stajni, nabrał przekonania, że dyabła pomacał kosturem. I Jaga spała odtąd spokojnie, pewna, że nie Maciej, nie kowal, tylko ona złe zażegnała, a że się powtórzyło i potem, to tylko dlatego, że wszystkie czary do trzech razów się udają. — Aż tu nadeszły święta Bożego Narodzenia, a wraz z niemi wigilia, po której w czasie pasterki wszelakie zwierzę ludzkim głosem przemawia, — i oto Jaga, która ledwie położyła się na swem posłaniu, słyszy jak Krasula mówi do Łaciatej:

„Jacy oni wszyscy głupi; wszak to nie były żadne czary, tylko brak powietrza naszego niepokoju był przyczyną. Zachciało się Maciejowej pałaców dla siebie, to niech ma, ale nam żadnych fanaberyi nie trzeba, bo z temi szkiełkami ledwieśmy się nie podusiły co nocy. Dopiero gdy Maciej okno wybił, mamy czem dychać i znowu nam dobrze na świecie. Oj, niema to jak świeże, czyste powietrze, bez którego chorość tylko i śmierć, dlatego też każdy mądry i przezorny gospodarz przewietrza izby, stajnie i obory, dlatego zmienia często podściółkę, a zgnojoną wyrzuca, aby nie zanieczyszczać złemi wyziewami powietrza, którem ma bydło oddychać. Wówczas bowiem dopiero, gdy i krowa często wymyta i stajnia niezgnojona, gdy powietrze świeże wpływa do środka, a pójło i obrok czyste, obfitszym jest każdy podój, pięknem i gęstem mleko i nietylko na zdrowie wychodzi tym, którzy je piją, ale także materyalną korzyść przynosi gospodyni i często głównym źródłem dobrobytu się staje". *A. P.*

Pakowanie owoców do wysełki.

Ażeby przy sprzedaży owoców można było uzyskać dobrą cenę, potrzeba niezbędnie:

1) owoc we właściwym czasie i prawidłowo zebrać,

2) rozgatunkować według dorodności,

3) należycie zapakować przy wysełce.

Odnośnie do dwóch pierwszych punktów, podałem w krótkości wskazówki w Nrze 15 i 16 „Głosu rolniczego" z dnia 15 i 31 sierpnia, obecnie zaś podaję, w jaki sposób pakować należy każdy poszczególny rodzaj owocu.

Owoce ziarnowe pakować można w kosze, skrzynie lub beczki. Posyłamy owoc delikatny, to każdy z osobna obwijamy w bibułkę i układamy w takich koszykach, aby wraz z owocem nie ważyły więcej jak 5 kg. Na dno koszyka dajemy warstwę cienkich wiór, albo skrawków papieru, poczem obwinięty owoc układamy tak, aby ile możności jak najmniej wolnych przestrzeni pozostawało, które należy również wiórami lub skrawkami papieru pozapychać. Ułożoną warstwę owoców przykrywamy papierem a następne warstwy układamy w ten sam sposób, dopóki koszyka nie zapełnimy. Po przykryciu górnej warstwy papierem, kładziemy wióra w takiej ilości, aby przy zamykaniu kosza trzeba było wieczko przygnieść z użyciem pewnej siły; tak zapakowany owoc w drodze się nie obije.

Mamy wysełać trwalszy owoc, to pakujemy go w skrzynię, której dno i boki wykładamy papierem, podścielamy wiórami i dalej pakujemy jak w koszyki, tylko że nie obwijamy każdego owocu z osobna w bibułkę. I tutaj

należy dać na wierzch większą ilość wiór, aby do przymknięcia wieka trzeba było użyć znaczniejszej siły. W wieku powinny być zrobione otwory dla odpowiedniego przewiewu, aby owoc się nie zaparzył.

Owoc mniej doborowy, gospodarski, pakuje się w beczki tak samo jak w skrzynie.

Bardzo dobrze można przesyłać owoc nawet delikatny, bez obwijania go w bibułkę, choćby na dalekie przestrzenie, jeśli pakowany jest w sieczkę (dobrze wyschniętą). Wtedy najlepiej jest porobić w skrzyni przegrody. W każdej zmieści się po kilkanaście owoców, które dokładnie sieczką się przegradza. Owoce więcej dojrzałe, zwłaszcza gruszki, powinny być owinięte w papier, a następnie w watę i powinny być pakowane tylko w małe 5-cio kilowe koszyki. Tak samo muszą być pakowane brzoskwinie.

Wiśnie pakuje się tylko w małe 5-kg koszyki, których dno wykłada się papierem lub liśćmi. Owoców nie należy wsypywać do kosza, ale układać rękami, najwyższą warstwę ogonkami na dół, poczem przykryć z wierzchu papierem lub liśćmi. Wiśnie przeznaczone do wysyłki nie powinny być zbyt dojrzałe. Śliwki duże, bardzo szlachetne posyła się w koszyczkach, obwijając każdą z osobna bibułką, a warstwy przegradza się papierem. Zwyczajne śliwy np. węgierki najlepiej pakować w beczki z otworami po bokach.

W. Tabeau, naucz. kr. szk. ogrodniczej.

Stebnik w ziemi.

Zimowanie pszczół na toczku, oprócz wielu zalet, ma także liczne wady, a mianowicie: wymaga wiele zachodu około zaopatrywania pni przed zimą, naraża na niebezpieczeństwo obsypania się w czasie silnych mrozów, a wreszcie także zimowanie za wiele kosztuje, bo pszczoły dwa razy więcej miodu spotrzebują, gdy zimują na toczku. Z tych przyczyn uważam stebnik w znaczniejszem gospodarstwie pasiecznem za niezbędnie potrzebny. Budowanie stebnika w ziemi lub nad ziemią wymaga znacznego nakładu i to odstrasza mniej zamożnych pasieczników od tego sposobu zimowania. Dla tego opiszę bardzo tanio zbudowany stebniczek, jaki przed kilkunastu laty widziałem w Bilczu na Podolu, u jednego z wieśniaków, któremu się pasieka bardzo dobrze wiodła.

W nie wysokim pagórku, przy sadzie, w ziemi gliniastej, zrobiony był stebnik samorodny, w kształcie sklepionego lochu, wąski ale długi. Szerokość wynosiła około dwóch metrów, więc jeden szereg pni mógł w nim być wygodnie pomieszczony, taka sama też była i wysokość lochu. Po silnem wypaleniu tej nory, glina stwardniała jak kamień, więc nie potrzeba było ani dylowania ścian, ani zaciągania belków pod sufit. Od wchodu zbudowany był przedsionek o podwójnych drzwiach, w powale zaś wyrznięty był otwór a w nim osadzony lufcik, zbity z desek.

Kto ma teren spadzisty, na którym się woda nie zatrzymuje a ziemia jest tak zbita, że się nie kruszy i nie obsypuje, ten może sporządzić sobie taki stebnik, niech jednak przy wybieraniu ziemi postępuje ostrożnie, by się ziemia nie oberwała i nie sprowadziła nieszczęścia, jakie przy wybieraniu gliny dość często się trafiają.

Ignacy Sobol.

Spółka ogrodniczo-sadownicza w Tarnowie.

O świeżo zawiązanej spółce ogrodniczo-sadowniczej w Tarnowie, czytamy w *„Pogoni“* z dnia 8 września co następuje:

„Jak to już w jednym z poprzednich numerów naszego pisma donieśliśmy, „Towarzystwo ogrodnicze w Tarnowie postanowiło zająć się ułatwieniem zbytu „płodów ogrodowych, produkowanych przez członków Tow. i rozpowszechnieniem „wyrobu win owocowych, które ze względu na swą zdrowotność, taniość i smak „już dziś na wielką skalę we Francyi, Szwajcaryi i Niemczech są produkowane „i w bardzo wielu miejscowościach jako przemysł domowy uprawiane, głównem „źródłem zarobku i dobrobytu producentów się stały.

„Celem omówienia wszystkich „za“ i „przeciw“, zaprosił Wydział Tow. „ogrodn. swych członków na dzień 1 b. m. do sali rady miejskiej na posiedze„nie, — z niezależnych atoli od Towarz. powodów odbyło się zgromadzenie „w sali hotelu krakowskiego, przy stosunkowo dość licznym udziale uczestników.

„Oprócz miejscowych, przybyli umyślnie: Dr. Goliński, kraj. instruktor ogro„dnictwa z Krakowa, Rożański, dyr. szkoły wydz. z Bochni i zarazem właści„ciel suszarni jarzyn, Freege, wł. ogrodu handlowego w Krakowie, Urbańczyk, „ogrodnik Paderewskiego z Kąśnej, Bielski, ogrodnik handlowy ze Lwowa, „Koziarski, zarządca ogrodów Dr. Pawlikowskiego z Medyki i kilku okolicznych „właścicieli dóbr, którzy posiadając większe sady temi sprawami więcej się „interesują.

„Przewodniczącym wybrano Dra Miecz. Gałeckiego, na sekretarza powołano „p. W. Tabeau — Po zagajeniu zebrania przez przewodniczącego, zabrał głos „referent, prof. T. Czaykowski, który jako gospodarz zawodowy i amator-wytwórca „win owocowych, z całą znajomością rzeczy przedstawił sytuacyę dzisiejszej pro„dukcyi i konsumcyi owoców, a na podstawie tych danych wykazał jasno do„niosłość spółek i ich znaczenie w społeczeństwie, jako bodźca do wyrobu nie„tylko win owocowych i jagodowych, ale suszu, konserw i wszelakich nalewek, „z takim smakiem i pożytkiem dla zdrowia przez praojców naszych używanych.

„Rozpatrując w końcu rzecz ze stanowiska ekonomicznego, wykazał referent, „że setki tysięcy koron zamiast wędrować za granicę za średniej jakości czasem „owoce, mogłyby zostać w kraju i zasilić setki rodzin dochodem materyalnym, „a tysiące rąk pracą popłatną.

„Nad przemówieniem referenta wywiązała się ożywiona dyskusya, w której „zabierali głos: Dr. Goliński, Rożański, Freege, Bielski, Kurowski, Czaykowski „i Tabeau, wypowiadając osobiste zapatrywania zarówno na pożytek jak i na „kierunek, jaki zawiązująca się spółka przybrać powinna.

„Nakoniec odczytano niektóre ustępy statutu, na mocy którego Spółka tar„nowska postanawia zająć się sprzedażą owoców i jarzyn, oraz wyrobem win o„wocowych i jagodowych, ażeby przedewszystkiem producentom, członkami To„warzystwa ogrodniczego będącym, ułatwić zbyt płodów ogrodu i sadu, a konsu„mentom — nawet z poza łona Towarzystwa — dostarczyć taniego a doborowego „owocu i napoju.

„Udziały ustanowiono w wysokości 25 koron, z dwukrotną odpowiedzial„nością, a do komisyi, mającej się zająć formalnem wprowadzeniem spółki „w życie, wybrano prof. Czaykowskiego, Dra Miecz. Gałeckiego, A. Kurowskiego,

„dyrektora W. Maciaszka i W. Tabeau. Do spółki przystąpiło od razu 34 osób.
Odbitka z „Pogoni".

Wyrób win owocowych i jagodowych

C. d. *O fermentacyi.* Każdy sok owocowy, przysposobiony według poprzednio opisanych reguł, już po kilku godzinach spokoju zaczyna się ruszać czyli robić i wtedy nie nazywamy go już sokiem, tylko *moszczem.* Proces, odbywający się w moszczu, objawia się ukazywaniem na powierzchni płynu najpierw baniek mniejszych, później większych, które wkrótce po ukazaniu się znikają. Po następnych kilku godzinach, cała powierzchnia płynu okrywa się pianą, a moszcz okazuje widoczny ruch, jakby się gotował. Płonąca zapałka, trzymana nad powierzchnią płynu, gaśnie natychmiast, a człowiek pochylony nad płynem uczuwa duszenie od wytwarzającego się gazu, zwanego kwasem węglowym. Proces o takich objawach, bywa spowodowany życiem i rozwojem grzybków drożdżowych.

Grzybki drożdżowe są to bardzo drobniutkie, gołem okiem niewidzialne roślinki, które z fermentujących płynów bywają unoszone w powietrze, a unosi je uchodzący kwas węglowy. Z powietrza osiadają one na owocach lub dostają się wprost do moszczu, jeśli moszcz przechowujemy w otwartem naczyniu. Tem też możemy sobie wytłomaczyć to zjawisko, dlaczego soki owocowe fermentują, chociaż się im drożdży nie doda.

Grzybki drożdżowe, oglądane przez szkła silnie powiększające (mikroskop), przedstawiają się jako pęcherzyki jajowate, wypełnione przeźroczystym płynem. Skoro taki pęcherzyk dostanie się do płynu, w którym znajdzie: wodę, cukier, ciała białkowate, sole popielne i gdy przytem sprzyja ciepłota, a nie przeszkadzają jakieś substancye antyseptyczne w większej ilości n. p.: sól kuchenna, alkohol, kwas i t. p., to wtedy taki pęcherzyk rośnie i wytwarza na sobie kilka mniejszych pęcherzyków, jakby pączków. Mniejsze pęcherzyki (komórki) rozrastają się, oddzielają od komórki macierzystej i jako nowe osobniki wytwarzają znowu po kilka komórek, które już będą pokoleniem drugiem. Dalsze rozmnażanie odbywa się w ten sam sposób. Ten rozwój drożdżaków odbywa się tak szybko, że po kilku godzinach, z jednej komórki wytwarzają się miliony nowych osobników drożdżowych.

By komórki drożdżowe mogły wzrastać i rozmnażać się, muszą pobierać pokarm, a tym pokarmem są dla nich: woda, ciała białkowate, sole mineralne i cukier, który najprawdopodobniej bywa zużywany dla celów oddychania.

Sole mineralne i ciała białkowate pozostają w komórkach drożdżowych nawet po śmierci tychże, podczas gdy cukier bywa przerabiany na alkohol i bezwodnik węglowy, które jako takie, organizm komórki opuszczają. Z powyższego widzimy, że fermentacya może się tylko tak długo odbywać, jak długo płyn powyższe związki pokarmowe zawiera i że w miarę ubytku tychże, fermentacya słabnie, a w końcu ustaje zupełnie.

Gdy się okaże brak którego ze składników pokarmowych, to fermen-

tacya odbywać się nie może, dlatego do soków mocno rozwodnionych, zawierających mało ciał białkowatych jak n. p. do soku porzeczkowego trzeba dodać na 100 litrów płynu: 20 ziarn słodu albo mięszaniny: 10 gr. fosforanu potasowego z 10 gr. chlorku amonowego, celem przeprowadzenia fermentacyi prawidłowej. Fermentacya może ustać także z innego powodu, a mianowicie, gdy się wytworzy około 16% alkoholu, bo alkohol, jako wydzielina drożdżowa, drożdżaki zabija. *Cz.*

Korespondencye.

Szanowna Redakcyo. W r. b. zauważyłem na polach spustoszenia, zrządzone przez owad, który nosi nazwę: skoczek piewik sześciorak Około ośm arów pszenicy ozimej, a jeszcze większą powierzchnię obsianą jęczmieniem, zniszczył ten owad doszczętnie. W jęczmieniu jako płodzie ochronnym zasianą była koniczyna i tę przynajmniej chciałem od zniszczenia uchronić.

Rozważając nad środkami, wpadłem na szczęśliwą myśl użycia mleka wapiennego, a że ten środek okazał się skutecznym, przeto chcę się mojem doświadczeniem podzielić z Czytelnikami „Głosu rolniczego". Do tępienia szkodników użyłem świeżo ugaszonego wapna, które w wielkiej beczce rozrobiłem wodą na bardzo rzadkie mleko wapienne. Tem mlekiem skrapiałem obficie koniczynę przy pomocy konewek ogrodowych. Już po trzech dniach zauważyłem, że owady znikły zupełnie, a koniczyna opaściła się bardzo ładnie.

Zabierzów 30 sierpnia 1901.

J. Helper, zarządca ekonomicz.

Rozmaitości.

Towarzystwo ogrodnicze w Tarnowie ogłasza co następuje: Centralny komitet wiedeński, urządzający wystawę ogrodniczą w dniach 2—8 października b. r. pod protektoratem J. C. W. arcyks. Franciszka Ferdynanda, odniósł się do Towarzystwa ogrodniczego w Tarnowie z zaproszeniem, aby zechciało wziąć udział w wystawie i zajęło się zebraniem płodów ogrodowych tak w swoim, jakoteż w sąsiednich powiatach.

Chcąc, aby i nasze strony wobec innych krajów koronnych należycie się zaprezentowały, udaje się Wydział Towarzystwa do właścicieli ogrodów i sadów z prośbą, aby zechcieli przesłać na jego ręce odpowiednie płody i raczyli zająć się zebraniem w swojej okolicy płodów ogrodowych, które bądź to dorodnością, bądź inną jakąś cechą się odznaczają.

Zebrane płody zostaną wystawione pod nazwiskiem zbierającego, a poszczególne okazy pod nazwą producenta. Przedmioty wystawowe muszą być najdalej 27. września w Tarnowie, skąd kosztem Towarzystwa zostaną do Wiednia wysłane.

Gdyby wzięciu udziału w wystawie stał na przeszkodzie brak funduszów

na pokrycie kosztów wysełki do Tarnowa, należy odnieść się z tem do Towarzystwa, które wszelkie możliwe ułatwienia poczynić jest gotowe.

Na wystawę przesłać można: 1) drzewka owocowe, 2) dziczki, 3) owoce najmniej 10 sztuk z każdego gatunku, śliw koszyczek, 4) owoce pakowane w skrzynkach, beczkach, względnie solówkach, 5) przeroby owocowe, jak susz i wina owocowe, 6) wszelkie warzywa, po 10 sztuk z każdego gatunku.

Za piękne okazy przeznaczone są liczne nagrody w medalach i gotówce.

Ponieważ termin do obesłania wystawy jest już niedaleki, przeto Wydział uprasza o szybką odpowiedź, czy interesowany zechce wziąć sam udział w wystawie, czy raczy zająć się zebraniem płodów w swych stronach i na jaki mniej więcej udział liczyć można?

Recepta najlepszej wody do płukania ust i mycia zębów, w której skład wchodzi Thymol:

1 gr. essencyi miętowej
1 „ czystego thymolu
25 „ tynctury saponaryi
1 litr wody destylowanej.

Przed użyciem dodać 10 części czystej wody studziennej.

Woda ta ma tę zaletę, że nie psuje zębów, oczyszcza jamę ustną i wzmacnia dziąsła. *A. Kur.*

Lekarstwo na febrę. Polecamy następujący środek na febrę, nader skuteczny i używany jeszcze przez Rzymian, którzy zamieszkiwali okolicę bagien pontyńskich. Wycisnąć sok ze szczawiu i zmieszać go do połowy z białem winem w dobrym gatunku. W czasie zasłabnięcia pije się rano i wieczór po małym kieliszku tego płynu, a najuporczywsza febra ustąpi. Im starsza jest ta mieszanina, tem skuteczniejsza. *Z. Morawski.*

Wiśnie moczone w koniaku. Wybornym rodzajem suchej konfitury są wiśnie moczone w koniaku. Dojrzałe wiśnie z pestkami i ogonkami zalewa się koniakiem na dni kilka, macza potem każdą z osobna w bardzo gęstym syrupie i suszy na papierze, uważając, żeby się nie dotykały. *Z. Morawski.*

Próba mleka. Jest bardzo łatwy sposób na to, ażeby się przekonać czy do mleka dolano wody. Bierze się drut stalowy, starannie oczyszczony i zanurza się go pionowo w mleku; jeżeli po wyjęciu zostanie na nim choćby jedna kropla mleka, to dowód, że jest nie fałszowane; przeciwnie, jeżeli drut wyjęty będzie zupełnie czysty, to do mleka dolano wody. *Z. Morawski.*

Obrazki na owocach. Trzeba wyciąć z papieru jaki przedmiot n. p. koguta, gwiazdę, listek lub literę i przykleić na jabłku, gruszce lub innym owocu, zanim dojrzeje. Ponieważ słońce nie działa na miejsca pokryte papierem, owoc po dojrzeniu będzie miał na sobie jasny rysunek, odbijający od tła ciemniejszego. *Z. Morawski.*

Kwiaty w zimie. Nic milszego i piękniejszego jak kwiaty wiosenne w zimie. Nie trzeba na to wiele pieniędzy, lecz trochę starania i pamięci. W ostatnich dniach listopada obcina się z drzew i krzewów długie na łokieć gałązki, wybierając te, które mają najwięcej pączków. Końce ścina się ukośnie i stawia gałązki w naczynie, napełnione letnią wodą, która musi być odmieniana dwa razy tygodniowo. Można także nie odmieniać wody, lecz dolewać ją w miarę

wysechania. Gałązki skrapia się od czasu do czasu wodą, ażeby je oczyścić z kurzu Jeżeli ustawimy naczynie w ogrzewanym, ciepłym pokoju, w pobliżu okna, gałązki zakwitną w kilka tygodni. Najodpowiedniejsze do tego są gałęzie białego i liliowego bzu tureckiego, boule de neige, grusz, śliw, wiśni i jabłoni, polnych róż, spirei, tarniny, dzikich trześni, krzewów migdałowych i wilczego łyka. *Z. Mor.*

Jaka jest wartość lecznicza owoców? Owoce dojrzałe są nadzwyczaj zdrowe i posiadają bardzo wiele własności leczniczych. Winogrona, zwłaszcza czarne, czyszczą krew, ułatwiają trawienie i są nader pożywne. Też same własności mają morele, jedzone na czczo; dla osób źle trawiących morele, jedzone rano przed śniadaniem mogą zastąpić kuracyę. Marmelada z jabłek jest bardzo zdrowa dla dzieci, których żołądek potrzebuje różnych proszków i mikstur. Arbuzy są nieocenione przy febrze i cierpieniach nerkowych. Sok z cytryny, wyciśnięty w filiżankę gorącej czarnej kawy, jest wybornym środkiem na migrenę. Syrup z jeżyn łagodzi kaszel; sok żurawinowy z wodą lub herbatą uśmierza gorączkę. Sok borówkowy lub takież wino usuwa rozwolnienie. Osłodzony odwar z jagód tarniny ma leczyć skrofuły. Śliwki są bardzo pożywne i ułatwiają trawienie. *Z. M.*

Przechowywanie zwierzyny. Chcąc dłuższy czas przechować zwierzynę, trzeba wypaproszyć każdą sztukę, napełnić ją pszenicą i owinąwszy w czystą ścierkę, włożyć w stos zboża lub w suchą słomę. Wyjmuje się ją dopiero w chwili, kiedy jest potrzebna i po oczyszczeniu, przyrządza jak zwykle. Tak samo postępuje się z ptactwem.

Próba herbaty. Chcąc się przekonać, czy herbata, jaką kupujemy, jest czystą i niefałszowaną, trzeba wsypać szczyptę z niej w szklankę z zimną wodą i zamieszać. Jeżeli herbata jest dobra, woda nie zmieni koloru; w przeciwnym razie natychmiast się zabarwi.

Zabezpieczenie powideł od pleśni. Powidła należy układać bardzo szczelnie, aby nie było miejsc pustych, a chcąc je zabezpieczyć od pleśnienia, trzeba zalać naczynie po wierzchu czystym miodem. Skwaśniałe powidła powtórnie się przesmaża, dodawszy do nich nieco potażu, co im powraca smak pierwotny.

Lekarstwo na różę. „Britisch Medical Journal“ podaje następujace lekarstwo na różę, zapisywane wszystkim pacyentom w szpitalu św. Bartłomieja. Przetopioną i sklarowaną słoninę zmieszać z równą ilością oczyszczonej kredy, dodać pół drachmy kwasu karbolowego na każdą uncyę tej maści i smarować nią chore miejsce.

Zabezpieczenie owoców od robaków. Podczas kwitnięcia drzew owocowych niektóre owady składają w kielichu kwiatów jaja, z których wylęgłe gąsienice żywią się miękiszem owoców. Nieraz już próbowano zapobiedz temu, aż wreszcie p. Denis, dyrektor szkoły ogrodniczej w Lyonie wynalazł na to środek, z dobrym stosowany skutkiem. Owady, składające jaja na kwiatach, nie znoszą zapachu octu, potrzeba więc skropić drzewa w porze ich kwitnienia wodą z octem (na 15 l. wody $1/_8$ l. octu), a owoce zdrowo rozwijać się będą. *Z. Mor.*

Właściwości cytryny. Cytryna jest jednym z najpożyteczniejszych owoców. Nic tak nie ochłodzi i nie orzeźwi podczas upału jak zimna lemoniada; gorąca zaś łagodzi kaszel i jest dobrym środkiem przeciw katarowi. Na wiosnę, plasterek cytryny, zjedzony rano przed śniadaniem, niweczy uczucie znużenia, jakiego dozna-

jemy z nadejściem ciepłej pory. Za pomocą kropli cytryny, wpuszczonej w puder, można się przekonać, czy zawiera on substancye szkodliwe dla skóry, gdyż w takim razie zaczyna się burzyć. Cytryna, przykładana rano i wieczór na odciski, usuwa je w krótkim przeciągu czasu. *Z. Mor.*

Tępienie liszek. Doskonałym sposobem tępienia liszek jest użycie nafty, którą się skrapia drzewa czy krzewy za pomocą rozpylacza; najmniejszy jej atom zabija liszki, a nawet sama woń nafty już jest dla nich zabójczą. Komu ten środek wyda się za drogim, ten może zastąpić go wodą, do której dodaje się szarego mydła i nafty. Na 100 litrów wody bierze się 5 kg. szarego mydła, rozpuszczonego w gorącej wodzie i 3 l. nafty. *Z. Mor.*

Zużytkowanie pestek. W dobrem gospodarstwie nic się nie powinno marnować, nawet pestki ze śliwek, brzoskwiń i moreli mogą być zużytkowane. Po roztłuczeniu pestek wyjmuje się zawarte w nich ziarno i bierze się je następnie do ciast zamiast gorzkich migdałów. Tam gdzie dużo śliwek obiera się na powidła, można w ten sposób znaczny przygotować zapas. Jądra w pestkach morelowych są słodkie i mogą być użyte do ciast i legomin zamiast orzechów. Nawet roztłuczone pestki nie powinny być wyrzucone, lecz spalone, gdyż dają bardzo dużo ciepła.

Suszonemu groszkowi nadać smak świeżego. Suszony groszek zalać zimną wodą pod wieczór i zostawić tak do rana; wtedy odlać wodę i wilgotny groszek postawić w ciepłem miejscu, przykrywszy poprzednio naczynie. W ciągu 48 godzin zaczyna on kiełkować, pierwiastek cukrowy się rozwija i można go już ugotować; jest on wtedy tak słodki i miękki, że trudno go odróżnić od świeżego. *Z. M.*

Z targów zbożowych:

Lwów, dnia 13 września. Pszenica od 7·50 do 7·70 Kor. Pszenica nowa 7·25 do 7·50 Kor. Żyto gotowe od 6·30 do 6·60 Kor. Żyto nowe od 6·20 do 6·40 Kor. Owies obroczny od 6·80 do 7·— Kor. Owies nowy od 5·80 do 6·10 Kor. Jęczmień pastewny od 5·25 do 5·50 Kor. Jęczmień browarn. od 6·25 do 7·— Kor. Rzepak nowy od 12·75 do 13·25 Kor. Lnianka od 10·50 do 11·— Kor. Groch pastewny od 6·50 do 6·75 Kor. Groch do gotowania od 7·— do 9·— Kor. Hreczka od 6·50 do 7·— Kor. Kukurudza gotowa od 5·80 do 6·— Kor. Chmiel za 56 kg. od 100·— do 115·— Kor. Koniczyna czerwona od 50·— do 55·— Kor. Koniczyna biała od 40·— do 60·— Tymotka od 20·— do 26·— Kor. Spirytus loco za 50 litr gotowy od 17·— do 17·25 Kor. paritas Tarnopol na termin 16·— do 16·50 Kor.

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.